

一本书学会做餐饮服务业会计



[一本书学会做餐饮服务业会计_下载链接1](#)

著者:许爱民

出版者:广东经济

出版时间:2012-3

装帧:

isbn:9787545411201

《一本书学会做餐饮服务业会计》针对餐饮业的行业特殊性，为从事餐饮服务业会计工

作的人士提供了该岗位必须掌握的专业知识与业务操作指南。书中全面的财务知识解读和丰富的实例分析，旨在为读者指点迷津，将知识转化为经验。翻开《一本书学会做餐饮服务业会计》，您将立刻上手餐饮会计工作，熟悉餐饮业务工作流程，全面掌握表单的编制。

作者介绍:

目录: 第一章 会计基础知识 一、会计概述 二、会计核算的基本前提
三、会计核算的一般原则 四、会计要素 五、会计等式 六、会计科目 七、会计账户
八、复式记账法第二章 如何填制和审核会计凭证 一、会计凭证 二、原始凭证
三、记账凭证 四、会计凭证的装订 五、会计凭证传递第三章 如何登记账簿
一、账簿概述 二、账簿设置与登记 三、账簿的对账与结账
四、账簿的启用、保管和更换 五、账簿审查第四章 货币资金的核算 一、现金
二、银行存款 三、其他货币资金第五章 应收及预付款项的核算 一、应收账款
二、应收票据 三、应收票据贴现 四、其他应收款 五、预付账款第六章 存货的核算
一、存货概述 二、原材料 三、低值易耗品 四、委托加工物资
五、库存商品的核算第七章 固定资产及无形资产的核算 一、固定资产的核算
二、无形资产的核算第八章 负债的核算 一、流动负债的核算
二、长期负债的核算第九章 所有者权益的核算 一、所有者权益的概念
二、所有者权益的核算第十章 收入的核算 一、收入概述 二、酒店收入的核算
三、餐饮收入的核算 四、服务收入的核算第十一章 成本费用的核算 一、费用的概述
二、旅游饮食服务业成本费用核算 三、期间费用第十二章 会计报告 一、会计报告概述
二、资产负债表 三、利润表 四、现金流量表第十三章 会计调账方法 一、调账概述
二、会计政策变更调账方法 三、会计估计及其变更调账方法
四、差错及其更正调账方法 五、资产负债表日后事项的调账方法
• • • • • [\(收起\)](#)

[一本书学会做餐饮服务业会计_下载链接1](#)

标签

嘿嘿

pending

评论

[一本书学会做餐饮服务业会计 下载链接1](#)

书评

[一本书学会做餐饮服务业会计 下载链接1](#)